

<p>EL PA ÉS LOCAL I ESTÀ INCLÒS EN TOTS ELS ÀPATS. ELS DIMARTS I DIJOUS EL PA ÉS INTEGRAL.</p> <p>L'OLI D'OLIVA QUE ES SERVEIX ÉS VERGE EXTRA.</p>	<p>LA FRUITA ÉS DE TEMPORADA. LA VARIETAT D'AQUEST MES : POMA, PERA, PLÀTAN, MANDARINA, KIWI I TARONJA.</p>	<p>01</p> <p><i>Cigrons amb verdures</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciams variats</i></p> <p><i>logurt</i></p>	<p>02</p> <p><i>Macarrons amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb ceba saltada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>03</p> <p><i>Crema de verdures</i></p> <p><i>Lluç al forn amb base de patata i ceba</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>
<p>06</p> <p>FESTIU</p>	<p>07</p> <p><i>Espirals a la florentina</i></p> <p><i>Cues de rap amb tomàquet i ceba</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>08</p> <p><i>Sopa de brou de verdures amb pasta</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro</i></p> <p><i>logurt</i></p>	<p>09</p> <p><i>Llenties ECO vegetals</i> </p> <p><i>Truita de carbassó amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>10</p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Calamar amb salsa de verdures</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>
<p>13</p> <p><i>Verdura tricolor</i></p> <p><i>Salmó a la planxa amb daus de poma rostida</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>14</p> <p><i>Macarrons a la napolitana</i></p> <p><i>Mongetes blanques saltades</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>15</p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Lluç al forn amb ceba i llimona</i></p> <p><i>logurt</i></p>	<p>16</p> <p><i>Amanida complerta</i></p> <p><i>Cigrons guisats</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>17</p> <p><i>Crema de carbassa</i></p> <p><i>Truita de patata amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>
<p>20</p> <p><i>Sopa de brou de verdures amb pasta</i></p> <p><i>Croquetes d'espínacs amb amanida de tomàquet i olives</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>21</p> <p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Remenat d'ou amb amanida d'enciam i pastanaga</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>22</p> <p><i>Mongeta verda amb patata</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>logurt</i></p>	<p>23</p> <p><i>Llenties estofades</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>24</p> <p><i>Espaguetis integrals amb salsa de formatges</i></p> <p><i>Salmó al forn amb salsa de porros</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>
<p>27</p> <p><i>Fideuà de verdures</i></p> <p><i>Truita a la francesa amb amanida d'enciam</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>28</p> <p><i>Amanida complerta</i></p> <p><i>Cigrons saltats amb ceba</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>29</p> <p><i>Crema de carbassó</i></p> <p><i>Bacallà al forn amb tomàquet a la provençal</i></p> <p><i>logurt</i></p>	<p>30</p> <p><i>Col amb patata saltejada</i></p> <p><i>Hamburguesa vegetal a la planxa amb pebrot verd i vermell</i></p> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<p>31</p> <p>JORNADA DE TRADICIÓ SETMANA SANTA</p> <p><i>Sopa de peix amb arròs</i></p> <p><i>Ous durs amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Pastís de pasqua</i></p> 